



Aperitivos (Aperitif)

Pisco Sour.	\$ 2.500
Whisky Sour.	\$ 4.500
Amaretto Sour.	\$ 3.000
Daiquiri (Ron, jugo de limón) <i>(Rum, Fruit Pulp, Lemon Juice and Sugar)</i>	\$ 3.500
Caipiriña (Cachaza y Jugo de limón) <i>(Cachaza, lime and Sugar)</i>	\$ 3.500
Margarita (Tequila y Jugo de limón)	\$ 3.500
Martini Seco <i>(Dry Martini)</i>	\$ 4.000
Vaina <i>(Yolk, White Oporto, Cognac and Cacao)</i>	\$ 3.000
Cervezas Importadas <i>(Imported Beers)</i>	\$ 2.500
Cervezas Nacionales (cristal, escudo) <i>(National Beers)</i>	\$ 1.500
<i>Cervezas Nacionales especiales</i>	\$ 2.500
Bebidas x 350 cc	\$ 1.500



Tragos

(Drinks)

Jugos <i>(Juices)</i>	\$ 1.500
Jugos Naturales <i>(Naturals Juices)</i>	\$ 2.000
Primavera <i>(Spring)</i>	\$ 4.000
Diablo Rojo (ron blanco, jugo piña, naranja) <i>(Red Devil)</i>	\$4.000
Whiscola	\$5.000
Piscola <i>(Pisco and Cola)</i>	
Pisco Capel	\$ 3.000
Pisco Mistral	\$ 3.500
Pisco Alto del Carmen	\$ 3.500
Pisco Bauzá	\$ 3.500
Corto Pisco	\$ 2.500
Ron Cola <i>(Rum and Cola)</i>	\$ 4.000
Corto Ron	\$ 3.000
Campari Tónica ó Naranja <i>(Campari Tonic or Orange)</i>	\$ 5.000
Gin Tónica <i>(Gin Tonic)</i>	\$ 5.000
Gin con Gin	\$ 5.000
Tom Collins	\$ 5.000
Vodka Stolichnaya <i>c/bebida</i>	\$ 5.000
Corto	\$ 4.000
Vodka Eristoff <i>c/bebida</i>	\$ 4.000
Corto	\$ 3.000



Baileys \$ 4.000
(Whisky Cream)

WHISKY

Ballantines \$ 4.000

Johnnie Walker \$ 5.000

White Horse \$ 4.000

Sandy Mac Donald \$ 5.000

Chivas Regal \$ 6.500

Tragos de la Casa (Home Made Drinks)

El Cuatrero (Pisco y Tequila) \$ 4.000
(The "Cuatrero" Drink)

El Colono (Gin y Oporto) \$ 4.000
(The "Colono" Drink)

El Baker (Vodka, Curazao) \$ 4.000
(The "Baker" Drink)

El Pionero (Campari y Vodka) \$ 4.000
(The "Pionero" Drink)



El Estanciero (Ron, Leche Ideal y Jugo de Piña) \$ 4.000
(*The "Estanciero" Drink*)

El Pilchero (Ron y Vermouth) \$ 4.000
(*The "Pilchero" Drink*)

Zorro Colorado (Whisky) \$ 4.000
(*The "Zorro Colorado" Drink*)

La Guiña (Vodka y Jugo de Piña) \$ 4.000
(*The "Guiña" Drink*)

Lucas Bridge (Whisky, Jugo de Naranja) \$ 4.000
(*The "Lucas Bridge" Drink*)

El Granizo (Gin, Hilelo picado) \$ 4.000
(*The "Granizo" Drink*)

El Contrabandista (Gancia, Jugo de Limón) \$ 4.000
(*The "Contrabandista" Drink*)

Tragos sin Alcohol

(Without alcohol Drinks)

Primavera \$ 3.000
(*Spring*)

Ladrillo \$ 3.000
(*Brick*)



Bajativos (Bajativos)

Menta
(Mint) \$ 2.000

Manzanilla
(Camomille) \$ 2.000

Fernet
(Fernet) \$ 2.000



Entradas

(Entrées)

Palmitos Mayo \$ 2.500
(Palm Heart Mayonnaise)

Espárragos en Salsa Tártara \$ 2.500
(Asparagus in Tartar Sauce)

Lengua Mayo \$ 3.000
(Mayonnise Tongue)

Lengua Escabechada \$ 3.000
(Marinady, Pickled Tongue)

Fondo de Alcachofa Relleno \$ 2.500
(Stuffed Artichoke)

Tomate Relleno (atún) \$ 2.500
(Stuffed Tomato)

Timbal de Palta Real \$ 3.500
(Queen Avocado)

Palta York \$ 3.500
(York Avocado)

Palta Cardenal \$ 3.500
(Cardinal Avocado)



Carnes (Meats)

Lomo a la Plancha (Grilled Loin)	\$ 5.000
Lomo a lo Pobre (“A lo Pobre Loin”: Roast Meat, French Fries and Fried Eggs)	\$ 6.500
Filete Chateau (Chateau Fillet)	\$ 6.000
Filete Mignon (Champignon Sauce Fillet)	\$ 6.000
Filete a la Plancha	\$ 5.500
Milanesa Simple (Simple Beef Breadcrumbed)	\$ 5.000
Milanesa Napolitana (Napolitan Beef Breadcrumbed)	\$ 6.500
Asado de Vacuno con papas cocidas (Roast Beef and potatoes)	\$ 5.000
Asado de Cerdo con papas cocidas (Roast Pork Meat and potatoes)	\$ 5.000
Pollo Asado (Roast Chicken)	\$ 4.000



Pollo Escabechado \$ 5.500
(*Marinady Chicken*)

Suprema(pechuga) de \$ 5.500
Pollo Napolitana
(*Napolitan Chicken Suprem*)

Suprema a la Plancha \$ 4.000
(*Chicken Suprem*)

Pescados

(*Fish*)

Salmón a la Plancha con Agregado \$ 6.000
(*Grilled Salmon and Dressines*)

Salmón a la Mantequilla con Agregado \$ 6.000
(*Butered Salmon and Dressines*)

Congrio c/agregados \$ 6.500
(*Congereel*)

Merluza c/agregados \$ 6.500

Salsas (Jaiva, Mariscos) \$ 2.000

Salsas (Centolla, Camarones) \$ 2.500



Mariscos (Seafoods)

Mariscal Frio \$ 4.500
(Cold Shellfishal Mix)

Paila Marina \$5.000
(Marine Dish)

Agregados y Ensaladas (Dressines and Salads)

Papas Fritas \$ 1.500
(French Fries)

Papas Duquesas \$ 2.000
(Duchesses Potatoes)

Papas Salteadas \$ 1.500
(Fried Sauteed Potatoes)

Papas a la Crema Gratinadas \$ 2.000
(Creamed Grill Potatoes)

Puré de Papas a la Crema o Picante \$ 1.500
(Spicy Mashed Potatoes)

Arroz Graneado o Primavera \$ 1.500
(Grained or Spring Rice)



Ensalada a la Chilena <i>(Chilean Salad)</i>	\$ 2.000
Choclo - Palmitos <i>(Corn - Palm Heart)</i>	\$ 2.000
Betarraga <i>(Beet Root)</i>	\$ 1.500
Porotos Verdes <i>(Green Beans)</i>	\$ 1.500
Ensalada Mixta (2 ingredientes)	\$ 2.500
Ensalada Surtida (3 o más ingredientes)	\$ 3.000
Palta	\$ 3.000

Tortillas *(Omeletts)*

Tortilla Patagonia <i>(Patagonia Omelet)</i>	\$ 5.000
Tortilla de Acelga <i>(Chard Omelet)</i>	\$ 2.500



Menú Infantil

(Kids Menu)

Vienesas y Acompañamiento \$ 4.000

(Pork Sausage and Dressing)

Alitas de Pollo y Acompañamiento \$ 4.000

(Little Chicken Wings and Dressing)

Hamburguesas y Acompañamiento \$ 4.000

(Hamburguer and Dressing)

Acompañamiento: Ensalada (*Salad*)
Puré (*Mashed Potatoes*)
Papas Fritas (*Fresh Fries*)
Arroz (*Rice*)



Pizzas

Pizza Individual \$ 4.000

Pizza Familiar \$ 7.000

Cuatro Estaciones (Clásica, Vegetariana, Árabe, Española)

Sólo familiar

\$ 8.000

(Four Season, Clasic, Vegetarian, Arabian, Spanish).

Clásica (Jamón)

Clasic, (Ham)

Árabe (Carne, Pimiento Morron)

(Arabian, Meat and Paprika)

Española (Choricillo)

(Spanish, Sausage)

Chilena (Longaniza)

(Chilean, Pork Susage)

Fungi (Champignon)

(Mushroom, Champignon)

Vegetariana (Verduras)

(Vegetarian, Vegetables)

Marina (Atún y Choritos)

(Marine, Tuna and Seafood)

Agregados

\$ 1.500

Palmitos, Choclos, Tocino, Carne, Queso, Jamón, Champiñones, Aceitunas, Morrón.



Para Pícar

(Chorrillanas y Tablas)

Chorrillana Clásica (Carne, Longaniza, Papas fritas) \$ 5.000 (2 pers)

(Clásic Chorrilana, Meat, Pork Sausage, French Fries) \$ 8.000 (4 pers)

Chorrillana Especial (Carne, Pollo, Longaniza, Papas fritas) \$ 8.000 (2 pers)

(Special Chorrillana, Meat, Chicken, Pork Sausage) \$ 14.000 (4pers)

Pichanga Caliente \$ 7.000 (2 pers)

\$ 12.000 (4 pers)

Para 2 personas

Tabla de Crudos \$ 4.500

(Raw Board)

Tabla Campestre (Carne, Soya, Verduras, Papas Fritas) \$ 5.000

(Rural Board, Meat, Vegetables, French Fries)

Tabla Ada's (Alitas de Pollo, Alcachofas) \$ 6.000

(Ada's Board, Little Chicken Wings, Artichoke)

Tabla Fría (Quesos, Jamón, Palmitos) \$ 4.500

(Cold Board, Cheese, Ham, Palm Heart)

Tabla Marina (Mariscos Surtidos y Pescado) \$ 5.000

(Marine Board, Mix Seafood and Fish)



Sandwiches

Barros Luco \$ 3.500
(Meat and Hot Cheese)

Barros Jarpa \$ 2.500
(Ham and Hot Cheese)

Churrasco Completo \$ 4.000
(Meat, Tomatoes, Avocado, Mayonease)

Ave, Palta, Tomate, Mayo \$ 4.000
(Chicken, Avocado, Tomato, Mayonease)

Chacarero \$ 4.000
(Meat, Green Beans, Mayonease, Tomatoes, Mustard)

Vegetariano (Lechuga, Palta, Porotos verdes,
Tomate) \$ 3.000

Completo Italiano \$ 1.500
(Hot Dog)

Selladitos \$ 2.000
(Ham and Hot Cheese Grill)

Agregados

\$ 800

Ají, Porotos Verdes, Chucrut, Palta, Tomates, Queso, Carne, Jamón, Lechuga, Champiñones, etc.

14



Postres

(Desserts)

Frutas al Jugo con crema \$ 2.000
(Juicy Fruits with cream)

Ensalada de Frutas Naturales \$ 2.000
(Natural Fruits Salad)

Melado \$ 2.000
(Ice Cream)

Celestinos \$ 2.000

Postres de la Casa \$ 2.000
(Home made Desserts)

Pasteles \$ 1.500
(Cakes)

Café Helado \$ 3.000
(Coffee Ice Cream)



Café e Infusiones *(Infusions and Coffees)*

Nescafé Chico <i>(Small coffee)</i>	\$ 500
Nescafé Grande <i>(Big Coffee)</i>	\$ 1.000
<i>Café express chico</i>	\$ 1.000
<i>Café expres grande</i>	\$ 2.000
<i>Café Cortado chico</i>	\$ 1.500
<i>Café cortado grande</i>	\$ 2.500
Capuchino Grande <i>(Big Capuchino)</i>	\$ 2.500
Té <i>(Tea)</i>	\$ 500
Té de Hierbas <i>(Infusions)</i>	\$ 500
Mate amargo y dulce	\$ 1.000
Milo ó Chocolate con leche	\$ 1.500



Platos de Estación

(Season Dishes)

Liebre al Cazador c/agregados \$ 8.000
(Hunter's Hare)

Cordero Asado c/agregados \$ 7.000
(Roast Lamb)

Cordero Estofado \$ 7.000
(Stewed Lamb)



Tortas a Pedido

(Cakes)

Frutas (Piña, Durazno, Damasco, etc.)

Selva Negra

Chocolate

Hoja

Hojaldre

Alfajor

Ciruelas

Zanahorias

Panqueques (Naranja, Plátano, Chocolate)

Cielo

Sorpresa Durazno

Tropical

Cheese Cake

Semi Frio

Yogurth

Amapolas

Merengue

Cabello de Ángel

Nuez

Ana

Waffle

Moka

Saint Honore'

Andrés

Café



VINOS

Carmen Nativa Reserva	\$ 10.000
Carmen Margaux 750 cc	\$ 5.000
Carmen Margaux 375 cc	\$ 3.000
Carmen Margaux 187 cc	\$ 1.500
Sta Rita Casa Real	\$ 12.000
Sta Rita Medalla Real Reserva	\$ 10.000
Sta Rita 120 3 medallas 750 cc	\$ 5.000
Sta Rita 120 3 medallas 187 cc	\$ 1.500
Casillero del Diablo	\$ 10.000
Cousiño Macul Don Matías Reserva	\$ 10.000
Cousiño Macul Don Luis	\$ 8.000
Cousiño Macul Doña Isidora (Blanco)	\$ 10.000
Cousiño Macul Chardonay	\$ 6.000
Ventisquero Grey	\$ 15.000
Ventisquero Ramirana Gran Reserva	\$ 12.000
Ventisquero Ramirana (Cabernet/Camènere)	\$ 12.000
Ventisquero Queulat Gran Reserva	\$ 12.000
Terra Andina	\$ 5.000
Santa Emiliana	\$ 5.000